

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2014/C 352/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA / FASOLA Z DOLINY DUNAJCA

EK Nr.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013.

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļas, kurās izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur [precizēt]

2. Grozījuma(-u) veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienotais dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar publisko iestāžu noteiktu obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3. **Grozījums(-i)**

Grozījumi attiecībā uz 1 000 sēklu svaru. Specifikācijas 3.2. punktā (Produkta apraksts) norādītā informācija, ka 1 000 sēklu svars sasniedz 1 100–1 500 g, ir acīmredzama pārrakstīšanās. Lielas sēklas ir galvenā *Fasola Piķņny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* atšķirīgā īpatnība, un patiesais 1 000 sēklu svars sasniedz 2 000–2 800 g. Ņemot vērā iepriekš minēto, 3.2. punktam pievienots šāds teikums: “Šīs pupiņas ir vieni no lielākajiem *Phaseolus multiflorus* jeb *Phaseolus coccineus* sugas pārstāvjiem”. Minētais teikums ir papildu arguments nepieciešamībai mainīt informāciju par 1 000 *Fasola Piķņny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* sēklu svaru.

Specifikācijas 7. punkts papildināts ar informāciju attiecībā uz parasto saulgriežu (*Helianthus annuus*) izmantošanu par kārtīm. Kopš *Piķņny Jaś* pupiņu ar vijīgo stublāju audzēšanas pirmsākumiem Dunajecas ielejā, parastās saulgriezes vienmēr ir tikušas izmantotas kā balsta augi. Lauksaimnieku vidū šī metode kļūst aizvien populārāka, jo tādējādi tiek apzaļumota un uzlabota ainava. Šī informācija [ir tikusi] iekļauta nolūkā iegūt ACVN.

Turklāt *Fasola Piķņny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* specifikācijas 7. punktā precizēti agronomiskie dati attiecībā uz sēšanas standartiem un rindu platumu pupiņu audzēšanai. Šīs izmaiņas bija nepieciešamas sakarā ar pēdējo dažu gadu laikā notikušu intensīvu lauksaimniecības mašīnu nomaiņu Mazpolijā. Modernajiem traktoriem, salīdzinot ar vecākiem modeļiem, ir lielāka garenbāze un platakas riepas, tādējādi radot nepieciešamību veikt izmaiņas agrotehniskajos standartos.

Ierosinātajiem grozījumiem nav ietekmes uz *Fasola Piķņny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* raksturlielumiem, kas norādīti vienotā dokumenta 5.2. punktā, vai to augsto kvalitāti un raksturīgo garšu, bet tie dos iespēju nodrošināt ACVN aizsardzību ražotājiem, kas savā darbībā piemēro spēkā esošos agrotehniskos standartus.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

FASOLA PIĶŅNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA / FASOLA Z DOLINY DUNAJCA

EK Nr.: PL-PDO-0105-01189 – 19.12.2013.

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums**

Fasola Piķņny Jaś z Doliny Dunajca / *Fasola z Doliny Dunajca*

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Polija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)*

Tikai lietošanai pārtikā paredzētu pupiņu sausās sēklas var piedāvāt tirdzniecībā ar nosaukumu *Fasola Piķņny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca*. “Šīs pupiņas ir vieni no lielākajiem *Phaseolus multiflorus* jeb *Phaseolus coccineus* sugas pārstāvjiem”.

Fizikālās īpašības

— tūkstoš sēklu svars sasniedz 2 000–2 800 g atkarībā no stādījumu augsnes apstākļiem un meteoroloģiskajiem apstākļiem augšanas periodā,

⁽³⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

— sēklas ir veselīgas, nogatavojušās, gludas, labi attīstītas un pilnas, tām ir vienmērīga nieres forma, tās ir no sāniem pieplacinātas, un tām nav piemaisījumu vai kukaiņu radītu bojājumu. Tām raksturīgs spīdīgs dīglapvalks vienmērīgi baltā krāsā. Tām piemīt labi izžvētām pupiņu sēklām raksturīgā smarža, tām nepiemīt pelējuma vai jebkuras citas svešas izcelsmes smaka. Mitruma saturs pupiņās nepārsniedz 18 %. Tām piemīt šīm pupiņām raksturīgā maigā, vieglā un nedaudz saldā garša.

Minimālās prasības pirms iepakšanas:

- ne vairāk kā 0,1 % šķelto sēklu,
- ne vairāk kā 0,1 % sakaltušu sēklu,
- ne vairāk kā 2 % citu šķirņu balto sēklu,
- ne vairāk kā 1 % krāsainu sēklu,
- ne vairāk kā 1 % nevienmērīgas krāsas sēklu,
- ne vairāk kā 0,3 % stublāju, pākšu, lapu, koksnes, iepakojuma un veselībai nekaitīgu nezāļu sēklu daļiņu,
- ne vairāk kā 0,2 % minerālpiemaisījumu.

Šīm prasībām neatbilstošas pupiņas kopumā nedrīkst pārsniegt 1,05 %.

Ķīmiskās īpašības

- kopproteīns 20 %–24 %,
- jēltauki 1,0 %–2,5 %,
- jēlšķiedra 3,3 %–4,8 %,
- pelni 3,8 %–4,4 %

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Lai nodrošinātu visaugstāko produkta kvalitāti, katrs *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca* ražošanas posms jāveic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. To nosaka tostarp tas, ka šajā apgabalā valdošie specifiskie dabas apstākļi veicina pupiņu audzēšanu. Turklāt visa ražošanas procesa pamatā ir metodes, kas tradicionālas šim reģionam, un darbu pārsvarā veic ar rokām. Šā iemesla dēļ vietējo ražotāju prasmēm ir būtiska nozīme.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvšanai, iepakšanai u. c.*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca vai *Fasola z Doliny Dunajca* audzēšanas apgabals aptver 11 Dunajecas upes ielejas gminas: *Gródek nad Dunajcem* (Nowosądecki apgabals), *Zakliczyn*, *Wojnicz*, *Wierzchosławice*, *Radłów*, *Wietrzychowice*, *Tarnów*, *Pleśna*, *Żabno* (Tarnowski apgabals), *Czchów* (Brzeski apgabals) un *Gręboszów* (Dąbrowski apgabals) Mazpolijas vojevodistē.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dunajecas ieleju izveidojusi Dunajecas upe. To raksturo topogrāfijas dažādība. Apgabala augstums virs jūras līmeņa pakāpeniski samazinās virzienā no *Gródek nad Dunajcem* uz *Wietrzychowice*, kas ir viszemāk Dunajecas ielejā esošā gmina. Ainavas galvenā ass ir plaša terasveida ieleja, kas stiepjas virzienā no dienvidrietumiem uz ziemeļaustrumiem. Dunajecas upes līkumotā gultne, kuras platums ir 50–150 m, ir daļēji regulēta un ar nostiprinātiem krastiem. Gar to stiepjas akmeņu joslas, virs tām, izteikti atdalīta, atrodas paliene, kas aizņem lielāko daļu ielejas lejasdaļas. Arktiskās gaisa masas ieleju šķērso virzienā uz dienvidiem, bet siltās gaisa masas – uz ziemeļiem. Ieleju sasniedz arī fēna vējš. Pavasarī un rudenī rīta miglas ietekmē diennakts temperatūras svārstības nav krasas. Dunajecas ielejai raksturīgā forma nosaka arī siltā gaisa masu ieplūdi pavasarī un vasarā.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca stādījumi atrodas samērā zemā līmenī, kas aizsargā laukus no vēja. Aluviālo dūņu augsnes, kurās šie stādījumi atrodas, ir īpaši labvēlīgas šai šķirnei gan pieejamo minerālvielu saturs un pH ziņā, gan augšanas perioda nokrišņu daudzuma un sadalījuma ziņā. Dunajecas ielejas lauku saimniecību augsnē ir ļoti augsts magnija saturs (12,2–15 mg uz 100 g augsnes).

Tarnovas apgabals, kas atrodas Dunajecas ielejas centrā, ir viens no siltākajiem Polijā. Dunajecas ielejā diennakts vidējā temperatūra sasniedz noteiktās termiskās robežas, proti, > 0 , > 5 , > 10 un > 15 °C, datumos, kas ir dažas dienas līdz pat vairāk par 12 dienām agrāk nekā citos Polijas reģionos. Turklāt vidējā vairāku gadu gaisa temperatūra Tarnovā ir par 0,8 °C augstāka nekā Krakovā, kas atrodas aptuveni 90 km attālumā.

5.1.1. Cilvēkfaktori

Lauksaimnieki, kas ir audzējuši *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca* vairāku paaudžu garumā, ir izkopuši prasmes, kas vajadzīgas, lai izaudzētu un novāktu pupiņas ar atbilstīgām īpašībām. Īpaši svarīgas ir šādas prasmes: sēklas materiāla pavairošana paša lauksaimnieka saimniecībā, pareizā sēšanas laika izvēle, tādējādi novēršot salnu radītus zudumus, augsnes sagatavošana sējai, pareiza skaita sēklu (3–5) ievietošana augsnē izveidotā atsevišķā bedrītē, pareizo kāršu izvēle un metode, kā nodrošināt, lai pupiņas ap tām apvijās, kā arī labākā brīža izvēle stādu nogriešanai, lai pupiņas pirms pirmajām salnām varētu izzūt. Tikai visa ražošanas procesa prasmīga vadīšana var nodrošināt labu un līdzsvarotu pupiņu ražu ar augstu sēklas kvalitāti. Pupiņu audzēšana ir galvenokārt roku darbs, kam nepieciešama liela rūpība, aizrautība un katra uzdevuma savlaicīga veikšana atkarībā no attiecīgā gada laikapstākļiem.

5.2. Produkta specifika

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca pupiņu raksturlielumi ir šādi:

- magnija (Mg) saturs – par vidēji 80 mg/kg augstāks nekā pupiņām, kas audzētas ārpus 4. punktā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala,
- mitruma saturs – nepārsniedz 18 %,
- salda garša – apstiprināta, veicot sensoro vērtēšanu laboratorijā,
- struktūra un konsistence – maiga, kas “kūst mutē”, pavisam nedaudz miltaina,
- miziņas biezums – novērtēta kā plāna, veicot sensoro vērtēšanu laboratorijā,
- miziņas mīkstums – novērtēta kā mīksta, veicot sensoro vērtēšanu laboratorijā,
- gatavošanas laiks – 10 minūtes īsāks nekā pupiņām, kas audzētas ārpus 4. punktā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunajca ir produkts, kas izveidojies, tikai pateicoties konkrētu dabas faktoru (t. i. klimats un augsne) kopuma un vietējo ražotāju prasmju apvienojumam. Tikai tas nodrošina produkta unikālo kvalitāti.

Augstais magnija (Mg) saturs augsnē apgabalā, kurā audzē *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca*, palielina šā elementa saturu sēklās, un, ja sēklas novāc īstajā laikā, tas palīdz nodrošināt produktam raksturīgo saldo garšu.

Dunajecas ielejas auglīgās aluviālo dūņu augsnes un klimats ir piemērots pupiņu audzēšanai un nodrošina ļoti labus apstākļus to augšanai un attīstībai. Gaisa temperatūras diapazons augšanas periodā, nokrišņu daudzums un sadalījums lielā mērā veicina *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* pienācīgu attīstību un labu ražu. Nesaraujamā saikne starp šiem ģeogrāfiskajiem apstākļiem un prasmēm, kas vajadzīgas, lai izvēlētos atbilstošo sēšanas laiku, sagatavotu augsni sēšanai, ievietotu pareizo sēklu skaitu augsnē izveidotajās atsevišķajās bedrītēs un izvēlētos labāko brīdi stādu nogriešanai, nodrošina bagātīgu lielizmēra pupiņu ražu. Pareizā laika izvēle stādu nogriešanai un to atstāšana svaigā gaisā atbilstīgu laika periodu, kā arī labvēlīgie atmosfēras apstākļi apgabalā ļauj ražot sēklas ar zemāku mitruma saturu un plānāku dīgļapvalku salīdzinājumā ar tām *Phaseolus multiflorus*, kuru izcelsme ir ārpus Dunajecas ielejas. Sēklu šķirošana ar rokām nodrošina stingru kvalitātes standartu ievērošanu attiecībā uz *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* sēklām.

Sēklu žāvēšana dabiskā ceļā, šo procesu nepastiprinot vai nepaātrinot, ļauj panākt vienmērīgu starpšūnu telpas samazināšanos, neizraisot šūnapvalku degradāciju. Šāda apstrāde nodrošina to, ka *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca* / *Fasola z Doliny Dunajca* ir īss gatavošanas laiks, maiga struktūra un konsistence, kā arī ļoti mīksts dīgļapvalks salīdzinājumā ar tām *Phaseolus multiflorus* sēklām, kuru izcelsme ir ārpus 4. punktā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 5. panta 7. punkts)

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-25-pazdziernika-2013-roku2>

(*) Sk. 3. zemsvītras piezīmi.